

**Перечень тем
программы повышения квалификации
«Экскурсовод по винному и гастрономическому туризму»**

**Дисциплина 1. Общие вопросы для подготовки экскурсоводов.
Аттестация.**

Тема 1.1. Методика проведения экскурсии. Составление программы и плана экскурсии

Тема 1.2. Методика оказания туристических услуг. Оформление экскурсионной документации.

Тема 1.3. Изучение культурных, исторических особенностей в тур объекте

Тема 1.4. Подготовка и проведение аттестации экскурсоводов

**Дисциплина 2. Разработка программ экскурсионного обслуживания по
винному и гастрономическому туризму – основные принципы, ключевые
особенности ведения экскурсий**

Тема 2.1. Цели и задачи винного и гастрономического туризма в России: патриотизм и здоровье нации.

Тема 2.2. Законодательное и нормативное регулирование винного и гастрономического туризма в России.

Тема 2.3. История, современные тенденции и различные виды винного и гастрономического туризма в России. Основные винодельческие регионы России.

Тема 2.4. Искусство дегустации вин. Органолептическая оценка вина.

Тема 2.5. Этапы разработки винного и гастрономического тура с учетом специфики местности

Тема 2.6. Продвижение туристических услуг в социальных сетях

Тема 2.7. Рейтинги и гиды, система оценок качества вина

**Дисциплина 3. Практический опыт туристической деятельности в
винодельных регионах**

Тема 3.1. Региональные терруары

Тема 3.2. Традиционные региональные вина

Тема 3.3. Биодинамическое виноделие в регионе

Тема 3.4. Промышленное виноделие и подвалы

Тема 3.5. Современные винодельни региона (новые хозяйства, натуральные вина)

Тема 3.6. Шампанские вина: (классический метод и метод Шарма)

Тема 3.7. Винный этикет и работа с клиентами

Директор Высшей
школы менеджмента и технологий



О.В. Прокудина